

früher „Der Ostmärker"

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

Die „Scholle" erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. - Geschäftsstelle: Bromberg.

Anzeigenpreis: Die einspalt. Millimeterzeile 15 Grosch., die einspalt. Reklamezeile 125 Groschen. Danzig 10 bzw. 80 Dz. Pf. Deutschld. 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 11. Bromberg, den 28. Mai 1933.

Das Eggen und Hacken der Kartoffeln.*)

Die Kartoffeln zählen zu den bescheidenen Pflanzen; sie stellen keine besonderen Ansprüche an Boden und Pflege. Aber es wäre nun verkehrt, die Kartoffeln deswegen zu vernachlässigen. Nichts wirkt auf ihre Entwicklung günstiger ein als eine gründliche Bodenbearbeitung. Durch eine sachgemäße Bearbeitung des Bodens werden die Feuchtigkeitsverhältnisse in demselben günstig reguliert, den Wurzeln wird Luft, Wärme und nährstoffreiche Erde zugeführt und, ein großer Vorteil, die massenhaft aufsprießenden Unkrautpflanzen werden zum großen Teile vernichtet. Schon das sind genügend Gründe, die für eine intensive Bodenbearbeitung sprechen.

Eine der ersten Maßnahmen zur Erreichung günstiger Wachstumsbedingungen ist das Eggen. Dieses geschieht gewöhnlich, wenn die ersten Keimspitzen der Kartoffeln aus dem Boden kommen. Das aber ist gar nicht einmal ratsam, sondern es ist ungleich besser, sofort zu eggen, wenn die ersten Unkrautpflänzchen sichtbar werden, da sich die Unkräuter in diesem jungen Entwicklungsstadium am wirksamsten bekämpfen lassen. Abgesehen von dem Schaden, den die älteren Pflanzen dadurch anrichten, daß sie den Kartoffeln die Nahrung wegnehmen, erschweren sie durch ihre meist tiefgehenden Wurzeln die Beseitigung ungemein.

Das frühe Eggen ist aber nicht nur ein wirksames Mittel zur Unkrautbekämpfung, sondern es findet auch eine Lockerung der Bodenoberfläche und eine Verschiebung der Erdmassen statt, wodurch etwa frei oder hohl liegende Knollen mit Erde bedeckt werden. Es ist zweckmäßig, diese Arbeit mit einer leichten Kartoffelegge auszuführen, während dagegen für das zweite Eggen, welches sofort beim Sichtbarwerden der jungen Kartoffelpflänzchen vorgenommen werden muß, schwerere Eggen benutzt werden können.

Liegt die Notwendigkeit vor, die Kartoffeln trotz oder wegen ungünstiger Witterungsverhältnisse eggen zu müssen, noch bevor der Boden genügend abgetrocknet ist, so muß hernach ein Überwalzen erfolgen. Denn in diesem Falle bilden sich namentlich auf schweren, bindigen Böden leicht Schollen, die durch das Walzen zerdrückt werden müssen. Sobald die Kartoffeln in ihrer Entwicklung soweit vorgeschritten sind, daß die Reihen deutlich zu sehen sind, kann mit dem Hacken begonnen werden; Voraussetzung ist natürlich, daß der Boden nicht zu naß ist, vielmehr leicht krümelt.

Dieses Hacken bewirkt eine gründliche Auflockerung des meist verkrusteten Bodens. Bei Frühkartoffeln genügt ein einmaliges Hacken, weil ja die schnelle Entwicklung der Kartoffelpflanzen ein Aufkommen der Unkräuter kaum zuläßt. Spätere Kartoffeln, vor allem wenn sie auf bindigen Böden stehen, können ruhig noch einmal behackt werden. Es ist zu empfehlen, das erste Mal recht tief zu hacken, dann genügt beim zweiten Mal ein flacheres Auflockern des Bodens; umgekehrt muß natürlich einer flacheren Bearbeitung ein tiefes Hacken folgen.

Wo es sich ermöglichen läßt, sollte das Hacken mit der Hand vorgenommen werden, weil man hierbei dichter an die Pflanzen herankommt. Bei größerem Kartoffelanbau ist das selbstverständlich nicht möglich, hier muß daher die Pferdehacke benutzt werden. Ein Erfolg ist in diesem Falle aber nur verbürgt, wenn die Kartoffeln regelmäßig im Quadrat gepflanzt sind. Daher muß jeder Landmann beim Anbau darauf achten, daß die Anpflanzung der Kartoffeln eben im Quadrat erfolgt.

Landwirtschaftliches.

Welche Kartoffelsorte? In der Wahl der Kartoffelsorten sollte ein ungeregeltes Hin und Her unterbleiben, da der einzelne selten die Gesamtlage genügend übersieht. — Ebenso aber auch sollte man nicht unter allen Wirtschaftsverhältnissen eine gerade in Mode befindliche Sorte übernehmen, sondern ihre Ansprüche an den Boden und ihre Absatzfähigkeit am Markt vorher prüfen. Die an sich sehr gute, gelbfleischige, krebsfeste Sorte „Ackersegen" z. B. eignet sich nur für bessere Böden mit ausreichender Feuchtigkeit; auf trockenem Sand versagt sie leicht. Die ebenfalls gelbe und krebsfeste „Erdgold" gehört nicht auf feuchte, schwere Böden, ist vielmehr für Sand geeigneter, zumal sie praktisch schorffest ist. Bedingte Speisesorten, wie „Deodara", „Jubel" werden in Jahren des Überangebots nur schwer gekauft. Beliebter als reine Speisesorten sind Pepo, Centifolia, von denen letztere auch noch einen Wert als Stärkesorte hat, aber nicht zu leichten Boden haben will.

Diplom-Landwirt M. B.

Tiefenlockerung zu Zuckerrüben. Wenn auch die Zuckerrübe im ersten Jahre keinen hohen Wuchs zeitigt, so geht sie doch mit ihrer Pfahlwurzel tief in den Boden hinunter, — falls dieser richtig gelockert ist. Das zeigen Versuche, die von südwestdeutschen Zuckerfabriken angestellt wurden. Bei einer Pflugfurche von über 30 Zentimetern gab es normale Rüben mit einer richtigen Pfahlwurzel. Nach flacher Furche

*) Infolge der vielen Anfragen Auskunft nur gegen Rückporto.

von nur 20 Zentimetern verzweigten sich dagegen die Wurzelenden, um nach Nahrung und Halt zu suchen und weil sie einfach nicht hinunter konnten. Der Fachmann sagt, sie wurden „beinig“ und für die Zuckerausbeute minderwertig. Wie tief übrigens die Pfahlwurzel der Zuckerrübe zu gehen vermag, dafür folgender Vorfall aus eigener Praxis: Zum Bau eines Seminars war zwei Meter tief ausgeschachtet und mit allerlei Schutt wieder aufgefüllt worden. Hier wuchsen Zuckerrüben ohne jede Düngung ausgezeichnet, und als es



ans Ernten ging, kamen beim Herausreißen ½ Meter lange Pfahlwurzelstümpfe zum Vorschein, denen man ansah, daß sie noch mindestens 1 Meter tiefer gegangen waren. Diese Zuckerrübenwurzeln benahmen sich also wie Luzernewurzeln, sie gingen bis aufs Grundwasser und überstanden so jede Dürreperiode spielend. Dipl.-Landwirt Li.

Viehzucht.

Appetitlosigkeit der Mastschweine. Wenn Mastschweine Appetitlosigkeit zeigen, so ist das entweder eine Folge einer zu reichlichen Fütterung, oder die Tiere haben schlechtes, saures Futter und dieses womöglich in zu heißem Zustande erhalten. Das Heißfüttern ist ein großer Fehler, der oft von nachlässigen Dienstboten begangen wird. Reicht man längere Zeit ein und dasselbe Futter, so führt das ebenfalls leicht zur Appetitlosigkeit. In diesem Falle hilft die Verabreichung von Kreide in kleinen Mengen oder Holzkohlen, wobei frisches Wasser niemals fehlen darf. Ein erfahrener Züchter gibt seinen Schweinen im Futter immer etwas Soda. Bei Mangel an Freßlust nimmt er auf 2 Kilogramm Hafer 30 Gramm Soda und 4 Liter Wasser, läßt den Hafer über Nacht quellen und gibt morgens und abends neben anderem Futter ¾ Liter davon. Soda erweicht die Hülsen der Körner und unterstützt die Verdauung. Also immer selbst nach dem Rechten sehen.

Gegenseitig saugende Ferkel. Mein 6 Wochen altes Ferkelpaar hat die üble Angewohnheit, sich gegenseitig zu „pitzen“. Am Futter kann es kaum liegen. Wegen Raummangels kann ich sie nicht auseinandersperren... Antwort: Solche Untugend ist schwer abzugewöhnen. Aber sie stört die Tiere auch nicht sonderlich in der Zunahme. Kaufen Sie eine übelriechende Flüssigkeit, z. B. asa foetida und reiben Sie damit den Unterbauch ein. Vielleicht lassen die Ferkel dann das Saugen. Großer Auslauf hilft ebenfalls. ic.

Bienenzucht.

Die Leistungsfähigkeit der Stockmutter. Die Königin ist das A und O der Bienenzucht. Wenn sie sich nicht mehr auf der Höhe der Leistungsfähigkeit befindet, marschiert das Volk den Krebsgang. Eine rüstige Stockmutter kann in der Hochsaison des Brutgeschäftes — im Mai und Juni — täglich 3000 und mehr Eier in die Zellen absetzen. Eine gewaltige Leistung! Die Gesamtheit dieser Eier übertrifft ihr eigenes Körpergewicht um ein Vielfaches. Dieser gewaltigen Arbeitsleistung steht natürlich eine sehr rasche körperliche Abnutzung gegenüber. Die Königin zeigt sich am fruchtbarsten in ihrer zweiten Brutperiode, also im zweiten Sommer nach ihrer Geburt. Von da an läßt ihre Eiablage etwas nach. Vom dritten Lebensjahre aber kann sie dem gewaltigen Abgang an Flugbienen nicht mehr durch die erzeugte Jungmannschaft gerecht werden. Deswegen ist jeder sorgsame Bienenwirt darauf bedacht, jede Königin, welche drei Brutperioden (drei Sommer) hinter sich hat, ausnahmslos auszumerzen, sie durch eine junge Königin zu ersetzen. Die beste Zeit hierzu ist die Schwarmperiode. Sie muß nach dieser Richtung immer genützt werden. Wer der Weiselerneuerung nicht die nötige Aufmerksamkeit schenkt, wird auf seinem Stande bald „abgehaust“ haben. Weigert.

Geflügelzucht.

Rübenfütterung im Hühnerstall. Es ist zweckmäßig, den Hühnern die Rüben nicht zerkleinert zu geben, sondern in einer Form, die es den Tieren ermöglicht, von diesem bekömmlichen Futtermittel täglich so viel zu sich zu nehmen, als sie mögen. Eine einfache Art ist die, die Rüben im Scharrraum an einem einfachen Draht aufzuhängen (Abb. 1), und zwar so hoch, daß die Tiere danach springen müssen, um sich



ein Stück herauszupicken. Auf diese Weise schaffen sie sich gleichzeitig Bewegung. Es gehen hierbei jedoch immer einige herausgepickte Stückchen verloren, indem sie in die Spreu fallen und durch Beschmutzen für die Aufnahme unbrauchbar werden. Diese Verluste kann man verhüten, wenn man sich einen Kasten mit nach innen gerichteten schrägen Wänden anfertigt und die Rübenstücke darin an Nägeln aufsteckt (Abb. 2). Dr. D.

Emdener Riesengänse. Die rationelle Zucht reinrassiger Emdener Gänse ist äußerst lohnend, da schöne Tiere entsprechend bezahlt werden. Die Heimat ist die Emdener Gegend, sowie überhaupt die Marschen Ostfrieslands. Sie ist eine außergewöhnlich schwere Gans mit doppelter Bauchwamme. Wichtige Merkmale und Erkennungszeichen sind: Hals lang, nicht zu stark, leicht gebogen, Schwanz etwas über die waagerechte Linie erhoben, voll und breit ausgebildeter Unterteil mit doppelter, herunterhängender Bauchwamme. Die Gefiederfarbe ist rein weiß; ausgewachsene Gänse erreichen ein Gewicht von 10 Kilogramm. Die Emdener Gans liefert viele und sehr gute Federn; sie ist wetterfest, eine vorzügliche und frühe Legerin, überhaupt dort, wo reichliche Schwimmgelegenheit vorhanden ist.

Obst- und Gartenbau.

Kopfdüngung im Gemüsegarten. Es kommt nicht selten vor, daß aus irgend einem Grunde die Düngung vor der Saat oder Pflanzung ganz oder zum Teil unterbleibt; dann muß sie in Form einer Kopfdüngung nachgeholt werden. Hierbei sind folgende Gesichtspunkte zu berücksichtigen. Zunächst hat die Kopfdüngung im Rahmen einer Volldüngung zu erfolgen, mit anderen Worten: soweit die Kernnährstoffe Stickstoff, Kali und Phosphorsäure vor der Saat oder Pflanzung nicht (oder nur teilweise) verabreicht wurden, muß die

Düngung mit den zu ergänzenden Nährstoffen nachgeholt werden. Wegen der vorgerückten Zeit wendet man naturgemäß solche Handelsdünger an, die verhältnismäßig rasch wirken. So gibt man von den Kalidüngern zweckmäßig das 40prozentige Kalidüngesalz oder die schwefelsaure Kalimagnesia, von den Phosphordüngern das Superphosphat (mit seiner wasserlöslichen Phosphorsäure) und von den künstlichen Stickstoffdüngern den schnell wirkenden Natronsalpeter. Ferner soll man den Kopfdünger nicht eher verabreichen, bis die Saat aufgegangen oder die Pflänzchen gut angewachsen sind, weil dann nicht so leicht Beschädigungen der Saat oder Pflanzung eintreten. Immer ist auch darauf zu achten, daß der Kopfdünger nicht zu nahe an die Saat- oder Pflanzenreihen gestreut wird. Auch vermeide man starke Gaben von Kopfdünger. Niemals lasse man den Kopfdünger obenauf liegen, sondern vermenge ihn durch Hacken oder flaches Graben mit der Bodenkrume. Wenn irgend möglich, ist die Kopfdüngung auch flüssig zu verabreichen.
Hs.

Vom Stachelbeerrost. Während des ganzen Sommers zeigen sich auf den Blättern des Stachelbeerstrauches gelbliche kreisrunde Rostpilze mit erhöhtem Rande, die schließlich schwarz werden. Auf Kosten der Wirtspflanze nehmen diese Schmarotzer an Größe und Zahl ungemein schnell zu, die



Blätter aber verkommen und die Beeren schrumpfen zusammen. Die Bekämpfung der Pilze ist in erster Linie durch Abpflücken und sofortiges Verbrennen der Blätter auszuführen. Auch leisten fein pulverisierter Schwefelstaub und einprozentige Kupferkalkbrühe gute Dienste.
Wilh. Wölkerling.

Treibt Pfirsichzucht! Neuerdings wird von Fachleuten geraten, mehr Pfirsichzucht zu treiben. Besonders sollten geschützte Lagen mehr ausgenutzt werden. Der Pfirsich ist — entgegen so manchem anderen Urteil — vollkommen winterhart. Selbst in dem strengen Winter 1928-29 sind völlig freistehende Pfirsichbäume nicht erfroren. Der in Frage kommende Züchter meint, daß sich gerade junge Siedler mit der Pfirsichzucht befassen sollten. Absatz ist vorhanden, denn wir führen riesige Mengen von Pfirsichen ein, die nicht einmal so gut schmecken wie die deutschen.
Schü.

Vom Grün- oder Winterkohl. Die beste Nachfrucht, die der Gemüsegärtner kennt, ist der Grünkohl. Er muß aber längstens bis zum 5. August gepflanzt werden, weil er sonst nicht mehr genügend heranwächst und die Erntemenge die Arbeit nicht lohnt. Je früher er in den Boden kommt, um so erfreulicher fällt die Ernte aus, wenn nicht eben die übrigen Umstände ungünstig sind. Sein Aufbau ist mithin ganz und gar abhängig von der Art der Hauptfrucht, die für ihn Vorfrucht ist. Gute Früchte in diesem Sinne sind für gewöhnlich Frühkartoffeln wirklich zeitiger Sorten, Erbsen, Mairüben, Sommerrettiche, die alle, wenn der Sommer leidlich ist und rechtzeitig bestellt wurde, längstens um den 10. Juli abgeerntet sind. Man könnte auch den frühen Glaskohlrabi hierher rechnen und die sehr frühen Kopfkohlsorten, wie etwa den Weißkohl Maispitz, den blutroten Erfurter allerfrühesten Rotkohl. Aber das hat seine Gefahren in der Unterlassung des Fruchtwechsels, weil alle untereinander verwandt sind und sämtlich von der gefährlichen Kropfkrankheit befallen werden, die ansteckend ist; aber die Erbsenbeete und der Frühkartoffelacker geben ja genügende Gelegenheit zum Anbau.
Js.

*

Anbau des Grünkohls. Anfang bis Mitte Juni wird ausgesät, und zwar, wie das bei Kohl immer geschehen sollte, so dünn als möglich. Dann werden die Pflanzen so robust und kräftig, daß sie gut und schnell anwachsen und fast ohne Stillstand weitergedeihen. Sofort nach dem Räumen der Vorfrucht wird tief umgegraben. Gedüngt wird nicht, höchstens, daß man Kunstdüngung gibt. Bei Stallmistdüngung oder gar Abort, nach dem allerdings der Grünkohl sehr große Ernten gibt, erfriert er nicht nur leicht in strengen Wintern, sondern er riecht auch unangenehm aus dem Topfe. Auf ein Beet üblicher Breite entfallen drei Reihen und innerhalb der Reihen werden die Pflanzen auf durchschnittlich 60 Zentimeter gesetzt; im Verband, d. h. derart, daß die beiden Randreihen mit ihren Pflanzen gegenüber den Lücken der Mittelreihe stehen. Großwerdende Sorten, d. s. die hohen, werden um 10 Zentimeter weiter gepflanzt, die Zwergsorten um 10 Zentimeter enger. Kommt man erst nach dem 1. August zum Pflanzen, kann in den Reihen jedesmal um weitere 10 Zentimeter engerer Stand gegeben werden. Bei den halbhohen und hohen Sorten wird gern Kopf- oder Endiviensalat dazwischen gesetzt, oder auch Glaskohlrabi.

Grünkohlsorten. Wie immer im Gemüsebau, so spielt auch hier die Sortenfrage eine große Rolle. In bezug auf die Frosthärte am empfehlenswertesten ist der Erfurter Mooskrause Zwerg. Seine Blattrosette schmiegt sich dicht dem Boden an und schon ein leichter Schneefall schützt ihn vor dem Erfrieren. Auch gewähren ihm die geringfügigen Unebenheiten des Bodens Schutz gegen die eisigen Ostwinde; aber es darf auch nicht vergessen werden, daß seine Erträge weniger groß sind wie die halbhohen und hohen Sorten. Von dem Anbau der letzteren sollte eigentlich ganz abgesehen werden, weil sie keinerlei Vorzüge vor den halbhohen, eher Nachteile haben. Von den halbhohen Sorten ist zweifellos die beste der halbhohe grüne Mooskrause. Dann aber vortrefflich auch der Hamburger Marktblätterkohl, auch Lärchenzungen genannt, der erstere bringt aber die größeren Erträge, weil sein Laubwerk einem Bubikopf gleicht (so einem eng geschlossenen Wuschelkopf), wohingegen der Hamburger Marktkohl locker gebaut ist und seine Blätterkrone eher einer leicht aufgebauten Palme ähnelt.

Etwas von der Feuer- oder Prunkbohne. Die Feuerbohne gehört zur Gruppe der Stangenbohnen. Sie ist gegen klimatische Einflüsse härter als die gewöhnliche Gartenbohne. Man unterscheidet folgende Sorten:

1. Die gewöhnliche Feuerbohne mit scharlachroter Fahne und Flügeln, das sog. Schiffchen ist heller rot, die Hülsen dunkelgelb, der Samen hellviolett dunkelmarmoriert.
2. Die Weiße Feuerbohne, Blüte und Samen weiß.
3. Zweifarbige Feuerbohne, Fahne scharlach, Flügel weiß mit rötlichem Anhauch. Die Samen sind etwas heller als bei der gewöhnlichen Feuerbohne.
4 Gelbliche Feuerbohne, Hülsen und Samen sind wie bei der gewöhnlichen Feuerbohne; die Samen haben aber eine mehr helle, isabellfarbene Grundfarbe und hellere Marmorierung.
5. Schwarze Feuerbohne. Die Hülsen sind braunrot gefärbt, die Samen sind schwarz.

Wie schon vorher bemerkt, stellt die Feuerbohne an Klima und Wärme geringere Ansprüche als die übrigen Bohnenarten. Es kommt aber noch hinzu, daß sie auch mehr Feuchtigkeit verträgt. Sie kann deshalb an vielen Orten noch mit Erfolg angebaut werden, wo die Gartenbohne bereits zu versagen beginnt. Dies gilt namentlich für rauhere Höhenlagen. Die großen, dunkelgrünen Blätter der Feuerbohnen wie auch die traubenförmigen Blütenstände wirken in ihrer Fülle schön und farbenfreudig, so daß sie sich auch als Zierschlingpflanze für Lauben, Gitter u. a. m. großer Beliebtheit erfreuen.
Gartenbauinspektor K.

Wespennester soll man nicht ungestört lassen. Wespen sind bekanntlich die ärgsten Feinde unserer Früchte und arge Räuber auf dem Bienenstande. Findet man ein Nest an einem Baume, unter dem Dache oder in einem Strauche, so legt man abends, wenn die Wespen zur Ruhe gegangen sind, einen in Schwefelkohlenstoff (feuergefährlich!) getränkten Lappen um das Nest. Ist letzteres im Boden, in einem Damm oder dgl., so gießt man abends tüchtig Karbolineum oder Schwefelkohlenstoff hinein, oder auch einige Eimer kochenden Wassers. In die Bäume hängt man weithalsige Flaschen mit gesüßtem Bier; auch Sauerkrautbrühe soll ein ganz ausgezeichnetes Lock- und Fangmittel für Wespen sein. ck.

Vom Gießen der Topfpflanzen. Bedarf es da eigentlich noch einer Anweisung, wird manche Leserin fragen? Und doch ist ein kurzer Hinweis nicht von der Hand zu weisen. Erst kürzlich sah ich bei einer Bekannten, wie die Erde in ihren Blumentöpfen aufgewühlt und zarte Wurzeln der Pflanzen bloßgelegt waren. War es da ein Wunder, wenn die Blumen trotz sonstiger Pflege nicht recht gedeihen wollten? Die Schuld allein lag am falschen „Gießen". Macht man es, wie Abbildung 1 („nicht so!") zeigt, so wird durch den harten



Strahl, abgesehen davon, daß von dem überspritzenden Wasser mit herausgespülten Erdteilen Fenster und Blumenbrett beschmutzt werden, die Erde aufgeschwemmt und Wurzelwerk freigelegt und gelockert: Die Pflanze wird in ihrem Wachstum gestört, auch wenn die Erde nachher wieder angedrückt wird. Nein, „nicht so!", sondern ganz weich soll das Wasser die Topfoberfläche überfluten, damit keine Erde abgeschwemmt und keine Wurzel beschädigt wird. (Mache es mal so, liebe Leserin, wenn du es früher vielleicht anders gemacht hast, und deine Lieblinge werden es dir danken.) Sch.

Für Haus und Herd.

Sommerliche Küche.

Der Sommer stellt an die Kochkunst der Hausfrau ganz besondere Anforderungen. Alles, was auf den Tisch des Hauses kommt, soll besonders schmackhaft, leicht verdaulich und der Jahreszeit angemessen sein. Wir wollen unserem Magen an heißen Tagen nicht noch besondere Schwerarbeit bei der Verdauung der Nahrungsmittel zumuten. Gleichzeitig aber hat die Hausfrau den ganz bescheidenen Wunsch, daß sie nicht stundenlang in der Küche stehen muß, um komplizierte Gerichte zuzubereiten. Es soll alles schnell gehen und doch gut schmecken. Vor allem ist es aber auch wichtig, daß die Speisen besonders anregend und appetitlich angerichtet werden, um die Freude an der Mahlzeit zu erhöhen.

Was verstehen wir nun unter speziellen Sommergerichten? Zu Beginn der Mahlzeit zunächst kühle Suppen und Kaltschalen. Es sei bemerkt, daß es für den Magen zuträglicher ist, ihm kühle Suppen (bzw. Getränke) an heißen Tagen zu bieten als kalte. Der Erfolg der Erfrischung bleibt genau der gleiche. Im Vordergrunde stehen die verschiedenen Obstsuppen, die sich danach richten, was gerade an frischem Obst auf den Markt kommt. Es ist zweckmäßig, die Obstkaltschalen ungekocht zu bereiten, man kann Zwieback dazu reichen.

Gemüse und Salate spielen weiter eine wichtige Rolle. Sie treten mehr in den Vordergrund. Man gibt sie nicht wie im Winter als Beilage zum Fleisch, sondern umgekehrt Fleisch, Eier oder Brisoletts als Beilage zum Gemüse bzw Salat. Alle Gemüse werden nur in Butter oder sehr wenig Wasser weichgedünstet und mit wenig Mehl gebunden. Salate können mit leichter Mayonnaise oder Essig und Öl (bzw. Zitrone) zubereitet werden. Wo Kinder im Haus sind, wird man die leichtere Art wählen, da Mayonnaise etwas schwerer zu vertragen ist. Grünen Salat beispielsweise kann man ebensogut mit saurer Milch oder saurer Sahne bereiten.

Den Schluß der Mahlzeit sollen im Sommer erfrischende Kompotts oder Speisen bilden, die aus frischem Obst bereitet werden. Auch hier gibt es viele Gerichte, die gar nicht gekocht zu werden brauchen, was die Arbeit der Hausfrau wesentlich erleichtert. In der Reihe „Thienemanns Frauenbücher" erschien jetzt ein Bändchen „Koch schnell und frisch für den Sommertisch" (K. Thienemanns Verlag, Stuttgart) von Dr. Erna Meyer und Maria Kirchgessner (kart. M. 1.—), das eine Fülle schmackhafter und leicht zu bereitender Rezepte für die Hausfrau bringt. Wir entnehmen dem Büchlein mit Genehmigung des Verlages folgende zwei Rezepte für den sommerlichen Nachtisch.

*

Fruchtsalat kann aus beliebigen Früchten bereitet werden. Man mischt alles gut gewaschen und wenn nötig in Scheiben geschnitten, mit dem nötigen Zucker durcheinander, läßt mehrere Stunden kalt gestellt durchziehen, würzt mit einem Schuß Fruchtsyrup und verlängert notfalls die Sauce nach Wunsch mit etwas Obstmost. Man kann auch Schlagsahne dazu geben. Gut ist die Beigabe von gehackten Mandeln oder Nüssen, bei Äpfeln von getrockneten Weinbeeren.

Sauermilchspeise. ½ Liter Sauermilch wird schaumig geschlagen, 150 Gramm Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, Saft und abgeriebene Schale einer halben Zitrone und zum Schluß 8 Blatt aufgelöste rote Gelatine dazugegeben. Man schlägt die Speise noch etwas, füllt sie in eine Glasschale und stellt sie kalt. Noch feiner wird die Speise, wenn man halb Sauermilch, halb sauren Rahm verwendet. Mit Fruchtsaft zu Tisch geben.

Weinschaumpudding. Man reibt eine halbe Zitrone, setzt eine Flasche Rheinwein aufs Feuer, gibt 400 Gramm Zucker zu der Zitrone und läßt alles zusammen kochen. Inzwischen rührt man 10 ganze Eier schaumig, nimmt die Flüssigkeit vom Feuer, läßt sie abkühlen und schlägt die Eier nebst 15 Gramm in Wasser aufgelöster weißer Gelatine dazu, setzt alles wieder ans Feuer, verrührt bis kurz vor dem Kochen und nimmt es wieder ab. ¼ Liter süße Sahne hat man inzwischen steif geschlagen, mischt diese nun schnell mit der Masse und tut alles in eine Form, die man verkühlen läßt.

Rhabarberpudding. Man verrührt 200 Gramm Butter zu Sahne, fügt allmählich unter beständigem Umrühren 5 Eidotter, 250 Gramm geriebene, gesiebte Semmel, 75 bis 80 Gramm feinen Zucker, einen tiefen Teller voll zerschnittenen vorher mit viel Zucker und etwas Zitronenschale weich gekochten Rhabarber, etwas Zimt, 60 Gramm Korinthen und den steif geschlagenen Schnee der 5 Eiweiß dazu. 1½ Stunde im Wasserbade kochen.

Salbei gehört zu den alten ärztlichen Hausmitteln. Von den Blättern kocht man einen hustenstillenden Tee. Setzt man etwas Honig hinzu, erhält man ein reinigendes Gurgelwasser. Zähne, öfters mit einem frischen Salbeiblatt abgerieben, bleiben weiß und gesund.

Gute Federbetten sind Wertstücke. Danach muß sich auch ihre Behandlung richten. Niemals sollte man Federbetten ausklopfen oder mit dem Staubsauger bearbeiten. Ebenfalls dürfen sie nicht in die pralle Sonne gelegt werden. Vielmehr sind Federbetten täglich gut aufzuschütteln und nur abzubürsten. Jedes Klopfen ist schädlich. Ferner sind sie öfters an einer nicht zu sonnigen Stelle zu lüften.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.